



Bellini - Creme

Zutaten für 8 Portionen

4 Blatt Gelatine

ca. 800 g Pfirsiche weiß (Gewicht entsteint)

4 EL Zitronensaft

40 g Puderzucker

4 EL Pfirsich Limes

2 Piccolo Sekt (trocken)

250 ml Sahne

3 Eigelb (M)

Zubereitung

Die Pfirsiche vierteln und entsteinen, dann in den Mixer geben (oder mit dem Pürierstab) zusammen mit dem Zitronensaft fein pürieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen und ca. 250 g des Pfirsichpüree vorsichtig unterheben, den Rest kalt stellen

Den Likör erwärmen und die ausgedrückte Gelatine vollständig darin auflösen, dann unter die Masse rühren und 1 Piccolo unterziehen, kalt stellen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen und unter die Pfirsichmasse heben, sobald diese fest zu werden beginnt. Die Masse dann auf Sektgläser verteilen (nur 2/3 füllen) und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Das restliche Pfirsichpüree zum Servieren mit der halben Piccolo Flasche mischen und auf die Creme geben.

Geschmack erleben.